

Zeitschrift: Trans : Publikationsreihe des Fachvereins der Studierenden am
Departement Architektur der ETH Zürich

Herausgeber: Departement Architektur der ETH Zürich

Band: - (2022)

Heft: 41

Artikel: Ein Gespräch mit einem Köhler im Entlebuch

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1037211>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



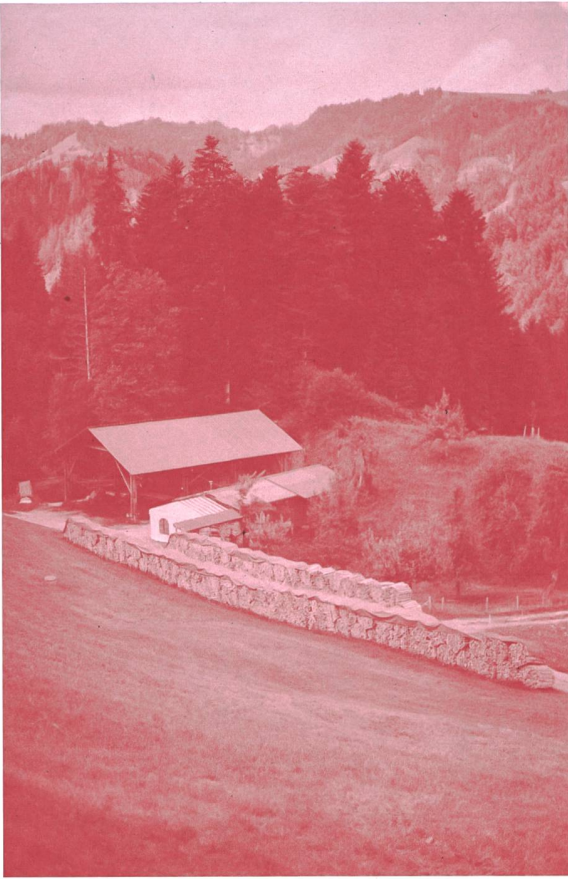
Ein Gespräch mit einem
Köhler im Entlebuch
trans team

Eine schmale Strasse windet sich durch sattes Grün, Gräben. Wir sind im Napfgebiet, Biosphäre Entlebuch. Die Navigation sagt «geradeaus». Am Waldrand steht ein weisser Hügel – ein Meiler am Auskühlen. Es lichtet sich zu Wiesen. Willy Renggli erwartet uns und wir gehen los, durch den Hof der Familie, den Hang hinab, zum Kohleplatz Under Brambode. Sein Geruch eilt dem geschwärzten Boden voraus.

- TT ... 30 Jahre schon. Wie sind Sie dazu gekommen? Ist es in der Region etwas Typisches? Wurde bei Ihnen in der Familie geköhlernt?
- WR In den unerschlossenen Bergwäldern wird seit Jahrhunderten Holzkohle produziert. Mein Vater hat es nicht gemacht, aber mein Onkel. Der ist weggezogen. Dann habe ich es von meinen Nachbarn gelernt, die sind im Köhlerverband. Dieser zählt neun aktive Köhler. Habt ihr den Film «Köhler Nächte» von Robert Müller gesehen? Lukas ist unser jüngstes Mitglied. Er hat keinen eigenen Hof. Wenn es sich ergibt, dass er einen pachten kann, wird er das machen.
- TT Ist es üblich, dass man den Meiler am eigenen Hof aufbaut?
- WR Das ist optimal. Im Film sagt der ältere Mann, er wünscht sich, dass sein Grosskind das Köhlern noch erlernen würde. Der Meiler stand zwei Jahre zugedeckt, ungebrannt. Jetzt hat er ihn mit seinem Grosskind zusammen gebrannt. Ob es weiterköhlernt, steht in den Sternen.
- TT Ich finde es sehr schön, wenn alte Bräuche und Handwerk über Generationen weitergegeben werden und nicht verlorengehen.
- WR Beim Köhlern gibt es keine eigene Berufslehre. Das geht vom Vater zum Sohn.
Wir kommen beim Meiler an.
- WR So, das ist nun der Meiler.
- TT Mhhh. (Alle riechen.) Alleine der Geruch, toll!
- WR Da stand bis vor vierzehn Tagen noch ein Meiler. Da musste ich einen speziellen Auftrag machen. Ich weiss nicht, wie das bei euch ist. Bei uns gibt es Gemeinden, Bezirke und Kantone. In der Nähe von Luzern gibt es Meggen, unsere Patengemeinde. Im Juli gibt es ein Fest. Der Gemeindepräsident hatte die Idee, dass man allen Teilnehmer:innen ein Kilo Holzkohle in schneeweissen Säcken gibt. Stellen Sie sich das vor! Wir selbst haben auch viele Events. Pro Saison mache ich ungefähr siebzig Führungen. Ich zeige den Meiler, das Modell, es gibt Mittagessen und eine Olympiade, Werfen, Turmbauen, Nageln.
- TT Wer interessiert sich fürs Köhlern?
- WR Querbeet. Vereinsausflüge, Kooperationen, Gemeinden. Jetzt ist ein Oldtimer-Club angemeldet. Es wären noch viel mehr, aber Corona hat uns da ausgebremst.
- TT Die Meiler sind sehr eindrücklich. Sie haben eine Logik, eine Intelligenz. Wir haben versucht zu verstehen, wie sie funktionieren und aufgebaut werden.
- WR Das war schon zu Urzeiten so. Aber wer das erfunden hat, weiss ich nicht. Vermutlich nicht diejenigen, die Ricola erfunden haben. Die Technik findet sich in vielen Ländern, vor allem auch in den osteuropäische Staaten. Es wurde oft in Gegenden praktiziert, die schwer zu erschliessen waren. Im steilen Napfgebiet war das besonders so. Man köhlerte in den Gräben und transportierte die Säcke mit einem Holzgestell am Rücken über einen kleinen Wanderweg zu einer grösseren Strasse. Es war eine schwere Arbeit.
- TT Auch das Sich-auf-den-Meiler Hochstemmen mit der langen Stange ist sehr eindrücklich, körperlich, fast akrobatisch ... Dürfen wir uns das Modell näher anschauen?
- WR Selbstverständlich. Soll ich einen Kaffee machen? Sie können mal ein bisschen schauen.
(TT intern) Der Film hat viel Aufmerksamkeit erregt. Er wurde von einem Regisseur aus Luzern gefilmt, ansonsten wäre so eine Intimität wohl nicht möglich gewesen ... Der Geruch ist irre, oder? ... Ich hätte gerne einen dieser Säcke ... Vielleicht könnten wir nachher andere Meiler im Wald sehen? Wir sollten fragen ob einer brennt. Ich bin mir sicher, ich habe vorhin einen rauchen sehen ... Das Modell ist schön.
- WR Hier hat es noch ein Bild der Aufbauschnitte.
- TT Es fängt also schon im Wald an.

- WR Ja. Hier sieht man das Spalten. Sechzig Ster Holz werden an einen Meiler geschichtet. Zwei Personen brauchen drei Wochen Zeit. Nach dem Reisigmantel (zwei Tage) wird das Dichtungsmaterial «Löschi» (drei Tage) aufgetragen. Das Reisig nutzt man, damit das Löschi nicht in die Ritzen fällt. Das Holz verkohlt dann besser. Durch den Bodenrost kann es auch bis ganz nach unten verkohlen.
- TT Ich dachte der Bodenrost sei für die Belüftung.
- WR Teils. Man darf aber nicht zu viel Luft zuführen, sonst brennt es zu sehr. Dadurch, dass kaum Sauerstoff an das Feuer gerät, ist es möglich zu brennen, ohne das Holz komplett zu verbrennen. Wir entziehen die Feuchtigkeit, Teer, Schwefel, Salpeter, verschieden Gase.
- TT Bleiben diese Stoffe am Boden zurück?
- WR Sie gehen in die Luft. Es werden dabei aber nicht mehr Stoffe freigesetzt, als wenn das Holz verrotten würde. Es ergibt einen Kreislauf. Hier passiert er zentraler und schneller. Der Meiler vor uns ist gerade im Aufbau. Wenn alles gut läuft, möchte ich ihn in den Sommerferien anzünden. Dann mache ich hier nebenan bereits wieder einen Aufbau, dass ich bei Führungen etwas zu zeigen habe. Die Meiler stehen immer am selben Ort.
- TT Ist die Holzkonstruktion um den Meiler vor Regen zu schützen?
- WR Die Regenfälle werden immer intensiver. Gerade gestern erst hat es in Luzern, Entlebuch, Sörens und Berner Oberland viel weggeschwemmt. Ein bekanntes Restaurant ist beschädigt worden. (Zeigt ein Video.) Das ist die Gartenwirtschaft: Stühle, Tische, alles weg ...
- TT Feuer ist im Vergleich zu Wasser, Erde und Luft besonders, weil es lebendig ist. Aber es kann auch sterben, ausgehen. Beim Köhlern, ist der Mensch dafür verantwortlich, sich zu kümmern. Das erste Mal, als er sich das Feuer zu eigen gemacht und eine Feuerstelle hatte, war ein wichtiger Moment für die Menschheitsgeschichte. Man musste sich organisieren, Wachen einteilen, Brennholz besorgen. Dieses Urtümliche sieht man hier und hält es am Leben.
- WR Einerseits verfolgen wir sehr alte Techniken, andererseits merken wir, dass sich Dinge ändern ... Leider brennt gerade bei niemandem ein Meiler. Im Sommer ist viel in der Landwirtschaft zu tun. Heuen et cetera. Aber in zwei, drei Wochen brennt vielleicht einer.
- TT Sind Sie dann alleine? Ist es ein Vollzeitjob?
- WR Er brennt circa zwei Wochen und wird Tag und Nacht überwacht. Beim Verkohlen fällt das Holz um ein Fünftel in sich zusammen. Man muss den Mantel eintreten, damit die Hohlräume innen weggehen, sonst könnte er ausbrennen. Wenn ich dafür mit der Stange hochklettere, ist meine Frau hier und bespritzt ihn mit Wasser.
- Wir gehen in die Hütte. Es gibt eine Küche, eine lange Tafel und ein Bett.*
- TT ... sogar mit Bett.
- WR Da schlafe ich, wenn der Meiler brennt. Zwischen durch kann man sich hinlegen. Dann steht man wieder auf, sieht nach und füllt Brennmaterial ein.
- TT Verdienen Sie mit der Holzkohle gutes Geld?
- WR Dank unserem Vertreter OTTO'S geht es als Nebenerwerb. Hauptberufliche Köhler gab es vermutlich nie. Aber für ein zusätzliches Einkommen ist es gut. Ich kann es bei mir zuhause machen und muss nicht ins Tal hinunterfahren. Bis 1986 wurden Eisenindustrien beliefert, früher Giesser, Schmiede und Glashütten. Mit Holzkohle konnte eine höhere Temperatur erreicht werden. Als Elektrizität und Gas aufkamen, wurde damit geheizt. Als wir von Industrie- zur Grillholzkohle umstellten, hatte niemand Interesse, ausser OTTO'S. Er kaufte die Kohle für 1,3 Franken pro Kilo und stellte den Sack und den Transport zur Verfügung. Die Nachkommen von OTTO'S zahlen uns 2,1 Franken. Jetzt kommt noch die Lagerung hinzu. Sie übernehmen alles. Da gehört ein Wille dazu, das Handwerk zu unterstützen.
- TT Also gehe ich in Zukunft zu OTTO'S um meine Grillholzkohle zu kaufen.
- WR Ja, aber nicht enttäuscht sein, wenn es keine mehr hat. Er würde für uns das Fünffache verkaufen. Wir produzieren circa hundert Tonnen, das reicht für den Schweizer Bedarf zu 1 Prozent. Viel kommt aus Billigländern.
- TT Die hundert Tonnen produziert der Verein in einem Jahr?
- WR Ja. Ein Meiler hat sechzig Ster Holz. Ein Ster ist ein Kubikmeter. Wenn ich viel Laubholz habe, kann ich pro Steher, hundert Kilo Holzkohle erwarten. Der müsste also sechs Tonnen geben, à sechs Kilo. Die meisten Köhler machen diese Grösse, weil das für OTTO'S circa einen Lastwagen voll gibt. Wenn er die Kohle abholt, ist das aufeinander abgestimmt.
- TT Wird Laub oder Nadelholz verwendet?

A



B



C



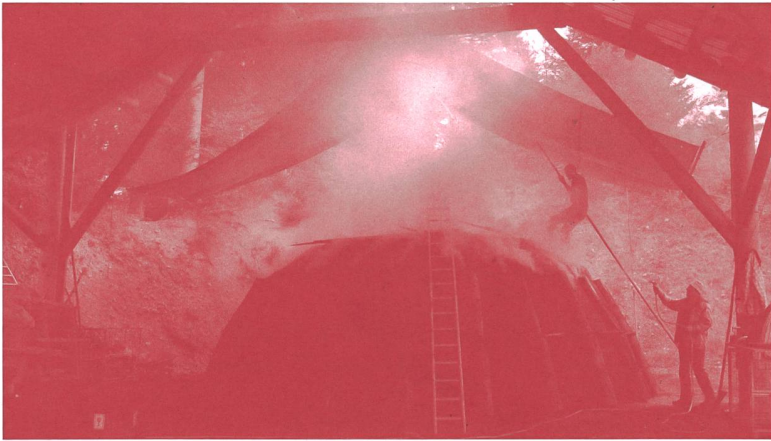
D



A Kohlplatz Under Brambode. Bild: trans magazin
C Kohlplatz Pilgerweg. Bild: trans magazin

B Schnittmodell eines Meilers. Bild: trans magazin
D Ein Stück Holzkohle. Bild: trans magazin

E



E «Köhlernächte», Schweiz 2017. Filmstils: Robert Müller

- WR Beides. Der Kamin innen, fünfzig Zentimeter im Durchmesser, ist der eigentliche Heizherd. Dort verglüht viel. Da nehme ich bis zweieinhalb Meter blosses Nadelholz, Fichte oder Tanne. Im äusseren Bereich nehme ich am liebsten Buchenholz, aber ich habe nicht nur diese Art und auch nicht genug Wald. Daher bin ich wie jeder Landwirt bei einer Waldgenossenschaft und wenn ich Holz brauche, dann organisiert mir der Förster das. Aber es muss aus dem Entlebuch kommen.
- TT Wie gestaltet sich der Prozess des Verbrennens? Was machen Sie, wenn sie zwei Wochen um den Meiler herumleben und -arbeiten?
- WR Zuerst mache ich ein Feuer. Wenn ich eine schöne Glut habe, dann schüttele ich sie oben in den Kamin und gebe kleine Stücke Holzkohle und -schnittel hinzu. Dadurch ziehe ich die Glut hoch, bis der Schacht voll ist (drei Stunden), und schliesse ihn mit dem Eisendeckel. Nachher nehme ich ein 3/4 Zollrohr mit einer aufgeschweissten Spitze und fange an auf der oberen Kante Luftlöcher zu stechen. Für den Verkohlungsprozess brauche ich auf der einen Seite Hitze und eine gezielte Dosis Sauerstoff. So entwickle ich einen Schwellbrand, bis ich circa 500 bis 700 Grad Hitze habe und entziehe dem Holz sämtliches Material. Das meiste ist Wasser. Pro Sterbund Holz gehen je nach Feuchtigkeit 300 bis 400 Liter Wasser weg. Der Meiler schwitzt aus. Dabei entsteht Wasserdampf. Am Morgen tropft es vom Dach und Kondenswasser läuft zwischen Mantel und Tannenreisig hinab. Der Boden ist immer ein wenig feucht.
- TT Der Aufbau, das Brennen, der Dampf, es hat etwas Mystisches, beinahe Rituelles. Wie fühlt es sich an, wenn man einen Meiler anzündet? Ist in dem Moment, wo man ihn öffnet, eine gewisse Spannung dabei?
- WR Wenn ich mit dem Aufbau beginne, wenn ich ihn anzünde, jeder Moment ist speziell. Der speziellste ist natürlich, wenn man das Endprodukt in den Händen hält. Wenn man sieht, wie es geworden ist. Die Kohle hat einen Glanz.
- TT Ist sie dann noch warm?
- WR Teils. Es gibt Köhler, die öffnen den Meiler schon nach drei Wochen. Aber dann ist die Gefahr erhöht, dass er nochmal zu glühen anfängt. Zu lange auskühlen lassen kann man ihn nicht. (WR reicht uns ein Stück Kohle.) Das ist ein Buchenkohlestück. Hier sieht man noch die eigentliche Holzstruktur, aber auch wie die Flüssigkeit entzogen wurde,
- wie es sich aufspaltet. Diesen Prozess kann man auch Trockendestillation nennen.
- Bernadette Renggli kommt in die Hütte und setzt sich zu uns.*
- TT Teilen Sie die Faszination Ihres Mannes?
- BR Ja, sehr. Ich helfe immer, wenn ich Zeit habe. Das Holz aufzuschichten ist wie ein Puzzle.
- TT Wir haben zu vielen Produktionsprozessen den Bezug verloren. Sie kontrollieren mit Ihren Händen das Feuer, um dadurch Neues zu erschaffen. Es ist ein In-Beziehung-Treten mit dem Ort, an dem man wohnt, mit dem Material, das es dort gibt. Ich denke, dass wir für ein In-der-Welt-Sein solche Beziehungen brauchen.
- BR Viele kennen das nicht und sind verschwenderisch. Sie gehen mit den Lebensmitteln um, als wären sie Abfall.
- TT Der Umgang mit den Lebensmitteln, mit den Rohstoffen, wir haben das Gefühl für Wert verloren und wissen nicht mehr, wo das Material herkommt, auf das wir angewiesen sind. Ich glaube, Produktionsprozesse zu sehen, hilft dabei. Ich bin mir sicher, wenn ich das nächste Mal grille, werde ich die Holzkohle anders betrachten.
- WR Das sagen viele, die hier waren. Da wird für vier, fünf Personen grilliert und ein halber Sack in den Grill geschmissen. Wenn die Kohle kaum zum Glühen anfängt, wird die Wurst darauf gehalten. Man sollte nicht grillieren, bevor die Kohle nicht weiss ist. Erst dann ist die Glut am besten.
- TT Das Köhlern ist ein Prozess, der Geduld braucht. Man muss warten, beobachten. Jeder Schritt hat seine Zeit.
- WR Es ist kein Handwerk für Hektiker.
- WR zeigt Broschüren über die Geschichte der Holzköhlerei Romoos und deren Förderverein.*
- TT Holzkohle wird sehr unterschiedlich verwendet.
- WR Wir verkaufen sie beispielsweise auch an Schweinebetriebe. Die geben Kohle zum Futter, damit die Ferkel keinen Durchfall bekommen. Aktive Kohle wird ja auch von Menschen eingenommen. Holzkohle wirkt als Heilmittel oder zur Anreicherung von Böden.
- TT Ah, der Köhlerklub, sind das Sie?

- WR Nein, die haben sich aufgelöst. Jetzt gibt es einen Verein. Davon bin ich noch eineinhalb Jahre der Präsident. Jeder aktive Köhler und auch andere Personen sind Mitglieder. Neben deren Beiträgen erhalten wir auch Förderungen. Damit werden Werkzeuge und Maschinen bezahlt. Das ganze Zubehör, wie Absack-, Nähmaschine, Verlängerungskabel, Übergangsstücke, Faden, ist auf einem Anhänger. Derjenige, der es braucht, geht zum Materialchef, holt es und bringt es wieder zurück. Jeder kann das brauchen.
- TT Können wir bei einer Wanderung an anderen Meilern vorbeilaufen? Sieht man sie rauchen oder dampfen?
- WR Es gibt den offiziellen Köhlerweg. Da laufen Sie von Bramboden nach Romoss. (Zeigt auf eine Karte.) Da ist meiner, da ist der meines Nachbarn. Die sind alle in unterschiedlichen Aufbauphasen. Um Dampf aus der Ferne zu sehen, muss es sehr feuchte Luft haben.
- Das Telefon tönt und wir sprechen wieder vom gestrigen Unwetter.*
- WR Dieser Starkregen ist sehr punktuell. Es ist extrem Wasser gelaufen. Hast du noch das Video, wo das Holz kommt?
- BR Von der grossen Emme ... im Tal unten sind sie am Baden und wissen nicht, dass so eine Holzmenge kommt. Das hat so eine Gewalt. Wenn man nicht aufmerksam ist, hat man keine Chance. Eine richtige Lawine. Als Kind habe ich gelernt aufzupassen. Es gab einen Bach bei uns und der hat auch solche Anstürme gebracht. Ein Meter hoch Wasser kam wie eine Wand. Man hat das immer noch in den Ohren.
- WR Naturgewalten ... Kein Element ist zu unterschätzen. Das Feuer, das Wasser.
- BR Als es letztes Jahr in Deutschland ganze Dörfer weggeschwemmt hat, das war brutal. Die Feuerwehr hatte die Menschen gewarnt. Aber sie lachten nur, sie wüssten nicht warum, sie kannten das nicht. Und dann kam die ganze Welle.
- TT Die Berührung mit der Natur ist verlorengegangen und damit ein Gefühl dafür, wann es gefährlich ist.
- WR Gerade ist in den Dolomiten ein Gletscherstück abgebrochen. Da werden immer noch Menschen vermisst.
- TT Am Ende, ist die Natur immer stärker als wir. Der Mensch dachte, er hätte die Natur überwunden. Es wurden Staudämme gebaut, Täler überflutet, Flüsse begradigt. Jetzt brechen Gletscher ab, es gibt Waldbrände.
- WR Vielerorts gibt es Gebiete, die renaturiert werden.
- TT Da wohnen Sie hier im Entlebuch ja in einer besonderen Gegend.
- WR Der hintere Teil da (zeigt zu den Wiesen vor der Hütte), wo das Futter noch nicht gemäht ist, das ist alles Naturschutzgebiet. Da hat es wunderbare Blumen, die sind verblüht und samen ab. Mitte Juli hab' ich den Schnitzeitpunkt. Es geht dabei auch um die Pflege der Landschaft, damit nicht alles von Bäumen überwachsen wird. Aber es gibt dafür auch einen Beitrag. Sonst würde das vermutlich niemand machen. Die Zeit ist heute dermassen rasant.
- BR Es braucht dazu Tiere, die weiden. Ackern kann man das nicht, es ist zu steil.
- TT In den Alpen gab es viel Viehhaltung. Heute kommt der Wald zurück. Dadurch steigt die Waldbrandgefahr.
- WR Mancherorts schlagen Sie grosse Schneisen in die Wälder, damit das Feuer nicht überspringt. Die Feuerwehr wird in den Gebieten auch aufgestockt.
- BR Die halten immer Wache, auf dem Berg. Wenn irgendwo Rauch aufgeht, müssen sie schnell sein. Dennoch werden Häuser an den Waldrand gebaut. Das ist alles in Gefahr.
- TT Man lernt früh, dass Feuer destruktiv ist. Aber es kann auch produktiv sein, etwas erschaffen. Vieles funktioniert mit Feuer. Hier bei Ihnen wird einem bewusst, dass es auch unser Freund ist.
- WR Ein kontrolliertes Abbrennen.
- TT Mit viel Geduld.

Willy Renggli ist Köhler und Landwirt. Er betreut den Kohlplatz Under Brambode in der Luzerner Napfgemeinde Romoss in der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Derzeit ist er der Präsident des Fördervereins Köhlerei Romoos. 2011 wurde die Entlebucher Holzköhlerei als wichtiges immaterielles Kulturgut ins UNESCO-Inventar der Schweiz aufgenommen.